



Parmentier de canard au potimarron et châtaignes



4

Difficulté



40 min



-



45 min

Une autre version du parmentier qui est très sympathique.



Ingrédients :

- 4 cuisses de confit de canard
- 1 kg potimarron
- 20cl crème fraîche
- 200g châtaigne
- Coriandre
- Sel
- Poivre

Préparation :

Eplucher le potimarron et le couper en gros cubes, puis le faire cuire à l'eau bouillante salée ou à la vapeur pendant environ 20-25 minutes.

Pendant ce temps, faire revenir les cuisses de canard à la poêle après avoir enlever le maximum de graisse. Une fois cuites, effiloche les cuisses de canard.

Préchauffer le four à 180 ° (th6).

Disposer le canard au fond d'un plat ou d'un cercle si vous souhaitez le faire sous forme individuelle. Réduire le potimarron en purée, ajouter la crème fraîche et mélanger bien. Placer ensuite cette purée sur le canard, et disposer enfin quelques châtaignes précuites en les émiettant sur le dessus.

Mettre au four pendant 20-25 minutes et servir bien chaud. Vous pouvez déguster ce petit plat pour vous réchauffer... Bon appétit !